

## **ZEITLOSIGKEIT...**

Lebensabschnitte feiern. Gemeinsam geniessen, Augenblicke zelebrieren. In den historischen Bankettsälen, Zimmern und Stuben feiern 10 bis 100 Gäste gemeinsam.

Sich von den einmaligen Räumen in den Bann ihrer Geschichte ziehen lassen. Eintauchen in die Welt des Adels und sich verwöhnen lassen wie Gott in Frankreich. So schön kann das Leben sein.

## **...IM AUGENBLICK DER ZEIT.**

## Lieber Gast

Vielen Dank für Ihr Interesse am Restaurant Schloss Binningen und dem Hotel im Schlosspark!  
Damit wir Sie bei der Planung Ihres schönen Festes unterstützen können, haben wir folgende Informationen zusammengestellt:

Apéritif

Menuvorschläge

Unser Restaurant und die Banketträume im Schloss Binningen

Das Hotel im Schlosspark

Verschiedene Informationen für Ihr Fest

AGB

Es würde uns sehr freuen, Sie an Ihrem wichtigen Tag begleiten zu können. Dürfen wir Ihnen das Schloss Binningen und das Hotel im Schlosspark zeigen?



Kontakt unter: [info@schlossbinningen.ch](mailto:info@schlossbinningen.ch) / [www.schlossbinningen.ch](http://www.schlossbinningen.ch) / 061 425 60 00

## Der Apéritif

Für den Auftakt Ihres Festes empfangen wir Sie unter schattigen Kastanienbäumen im Schlosspark. Oder im Kräutergarten. Oder in der Schlosshalle bei Kerzenlicht. Auf jeden Fall finden Sie einen romantischen Ort, um Ihre Gäste willkommen zu heissen!

## Das Angebot

### Apéro eins

mit Zitrone hausmarinierte Oliven  
Mini Lachs Sandwich  
Kräuterstangen  
Vitello-Tonnato Rolle auf Crostini  
Frischkäse Mousse mit Rosmarincracker  
à CHF 16.00/Person/Stunde (6 Stück)  
à CHF 32.00/Person/zwei Stunden (12 Stück)

### Apéro zwei

Hausgemachtes Blätterteiggebäck  
Crostini mit Tomate und Olive  
Tartelette mit Peperoni Frischkäse  
Crêpe-Roulade mit Rohschinken  
Pflaumen im Speckmantel  
Mini Pitabrot mit Kalbs Chipolata und süssem Senf  
Saisonales Süppchen  
Blattspinat-Wähe (warm)  
à CHF 21.00/Person/Stunde (6 Stück)  
à CHF 42.00/Person/zwei Stunden (12 Stück)

### Apéro drei

Kartoffel-Blini mit Lachstatar  
Macaron gefüllt mit Geflügelleber-Mousse und Apfel  
Gefüllte Peppadew mit Ruccola-Frischkäse  
Crostini mit Bündnerfleisch-Hüttenkäse-Tatar  
Gebeizte Jakobsmuschel, rote Peperoni und Passionsfrucht  
Gemüsetortilla mit Tomaten Salsa  
Saisonales Süppchen  
à CHF 28.00/Person/Stunde (6 Stück)  
à CHF 56.00/Person/zwei Stunden (12 Stück)

### Getränke

Mineralwasser Ltr. / CHF 9.00  
Orangensaft / Süssmost Ltr. / CHF 12.00

### zur Auswahl...

Crémant d'Alsace brut prestige Valentin Zusslin 75cl. / CHF 63.00  
Champagner R de Ruinar brut 75cl. / CHF 110.00  
Hauswein «Cuvée» Tschäpperli 75cl. / CHF 53.00  
Fragen Sie nach unserem erweiterten Angebot.

## Das Essen

Thierry Fischer, unser Küchenchef, baut auf seinem soliden Kochwissen auf. Mit spielerischer Leichtigkeit kombiniert er qualitativ hochwertige Produkte mit viel Handwerk zu Kunstwerken des Genusses. Einzigartige Saucen, von Grund auf zubereitet, sind sein Markenzeichen.

## Unsere Menuvorschläge

### Menuvorschlag eins

Törtchen vom marinierten Saibling

Radischen und Kerbelcreme

\*\*\*

Kürbiscrèmesuppe mit Curry

und Krustentier-Roulade

\*\*\*

Doradenfilet

auf Orangen-Brüsseler

\*\*\*

Französische Entenbrust mit gewürztem Karamell

Champagner-Kraut und Pommes Parisienne

\*\*\*

Marronimousse mit glasierten Birnen

und Feigen-Chutney

5 Gang-Menu p. P. CHF 99.00

4 Gang-Menu ohne Suppe p. P. CHF 89.00

## Menuvorschlag zwei

Marbré von der Ente  
Leffe-Karamell und Kartoffel-Vinaigrette

\*\*\*

Topinambursuppe  
mit Jakobsmuschel-Spiess

\*\*\*

Tranche vom Zanderfilet  
auf Kürbis-Salbei-Gemüse

\*\*\*

Hirschnüssli an einer Hagebuttensauce  
Spätzli-Terrine  
und glasiertes Rotkraut

\*\*\*

Luftiges Haselnussgebäck  
mit exotischem Früchtekompott

5 Gang-Menu p. P. CHF 108.00

4 Gang-Menu ohne Suppe p. P. CHF 98.00

## Menuvorschlag drei

Sautierte Jakobsmuschel  
an Avocadocrème und Orangen-Vinaigrette

\*\*\*

Steinpilzcrèmesuppe  
mit karamellisierten Haselnüssen

\*\*\*

Gebratenes Seeteufelmedaillon  
auf Lauchkompott  
an Bouillabaisse Essenz

\*\*\*

Baselbieter Kalbssteak  
an Pinienkern-Jus

Quark-Knöpfli  
und Gemüse-Pot Pourri

\*\*\*

Crème brûlée  
und Bratapfel-Eis

5 Gang-Menu p. P. CHF 122.00

4 Gang-Menu ohne Suppe p. P. CHF 112.00

## Menuvorschlag vier

Gänseleberterrine  
mit Birnen-Relish

\*\*\*

Sautierte Jakobsmuschel  
auf Pastinakenpurée mit Muskatblüte

\*\*\*

Heilbutt  
mit Graupen-Bouillabaisse-Kompott

\*\*\*

Rindsfilet Medaillon  
an Limonen-Pfefferjus  
Kartoffel-Apfel-Gratin und Gemüse Pot Pourri

\*\*\*

Lauwarmes Schokoladenküchlein  
mit Tonkabohnen-Eis und Mango Kompott

5 Gang-Menu p. P. CHF 135.00

4 Gang-Menu ohne Suppe p. P. CHF 125.00

## Menuvorschlag fünf

Blumenkohl-Terrine

Pochiertes Wachtelei und Trockenfrüchte-Salat

\*\*\*

Sautiertes Doradenfilet

Kräuterstampfkartoffeln und Lauch-Orangenkompott

\*\*\*

Maronimousse

mit marinierten Zwetschgen und weissem Zimt-Eis

3-Gang Menu p. P. CHF 59.00



## Menuvorschlag sechs

Duo vom Biolachs

an Avocadocrème und Grapefruit-Vinaigrette

\*\*\*

Tranche vom Rehschnitzel im Haselnuss-Mantel

an Johannisbeer-Sauce

Quark-Knöpfli und glasiertes Rotkraut

\*\*\*

Feigen Tarte tatin

mit Joghurt-Sorbet

3-Gang Menu p. P. CHF 65.00

## Saison-Menu Herbst-Winter 2018

Sautierte Jakobsmuscheln  
Karottendreierlei – Pfälzer, orange und lila- eingelegt  
Ingwer Vinaigrette

\*\*\*

Topinamburcrème begleitet von Curry-Jaipursorbet

\*\*\*

Gebratene Rehschnitzel, Preiselbeere -Tonkajus  
„Flower Sproud“ Gemüse  
Petersilienwurzel –Mousseline

oder:

Scheibe vom Kalbshuft-Filet mit Trüffeljus  
Geschmorte Schwarzwurzeln  
Kartoffel-Waffeln

\*\*\*

Bergamottenparfait  
Winterfrüchte-Ragout  
Schokoladen Sorbet

Menu p. P. CHF 98.—

## Vegetarische Saison Gerichte

### Vorspeisen

Shepard-Avocado sanft gebraten, Sauerrahm Limetten Mousse und Granatapfel

CHF 14.50

Variation von Kürbis, Ingwercreme unterlegt mit Orangenreduktion

CHF 13.—

### Suppen

Apfel-Kürbissuppe und Haselnuss-Feuilleteé

CHF 12.50

Pastinakenvluté mit Sorbet von Granny Smith

CHF 12.50

Topinamburcrème begleitet von Curry-Jaipursorbet

CHF 14.50

### Hauptgänge

Bramata-Polenta-Galetten  
Sautierter „Flower Sproud“  
Passionsfrucht Rotkohl und Apfelwein sauce

CHF 34.—

Herz von Blumenkohl Vadouvan Sauce  
Nussbutter Kartoffeln

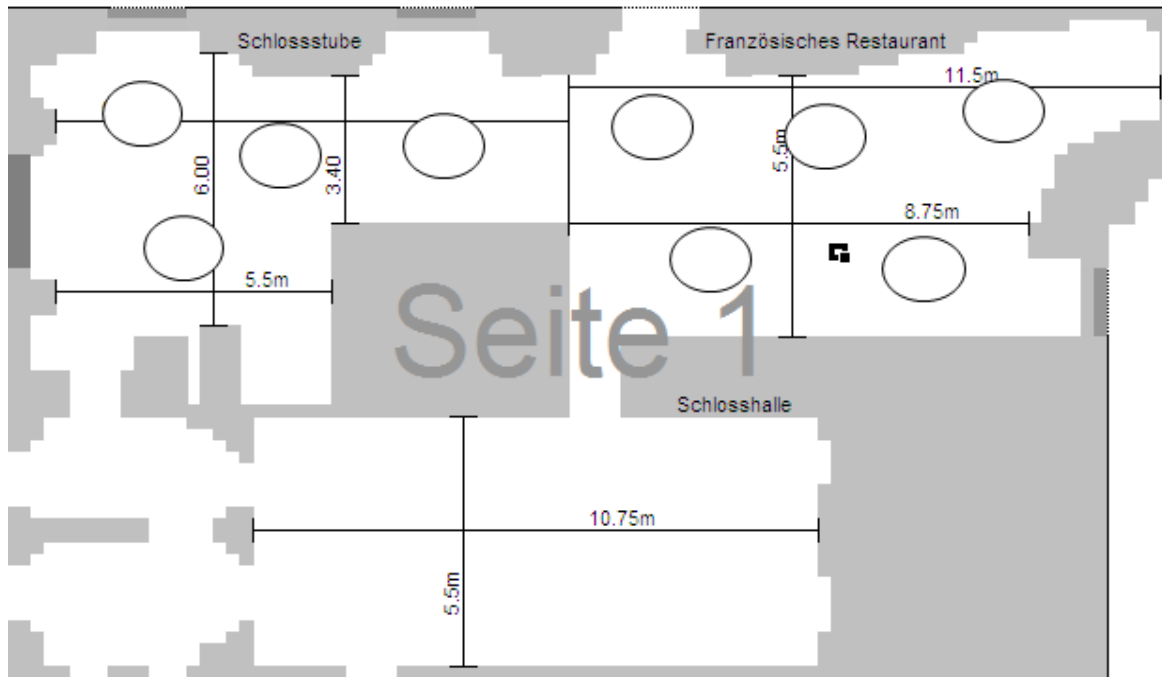
CHF 36.—

Panierter Ziegenkäse auf Waldpilzen mit Wildkräutern  
Risotto mit Hokaido Kürbis

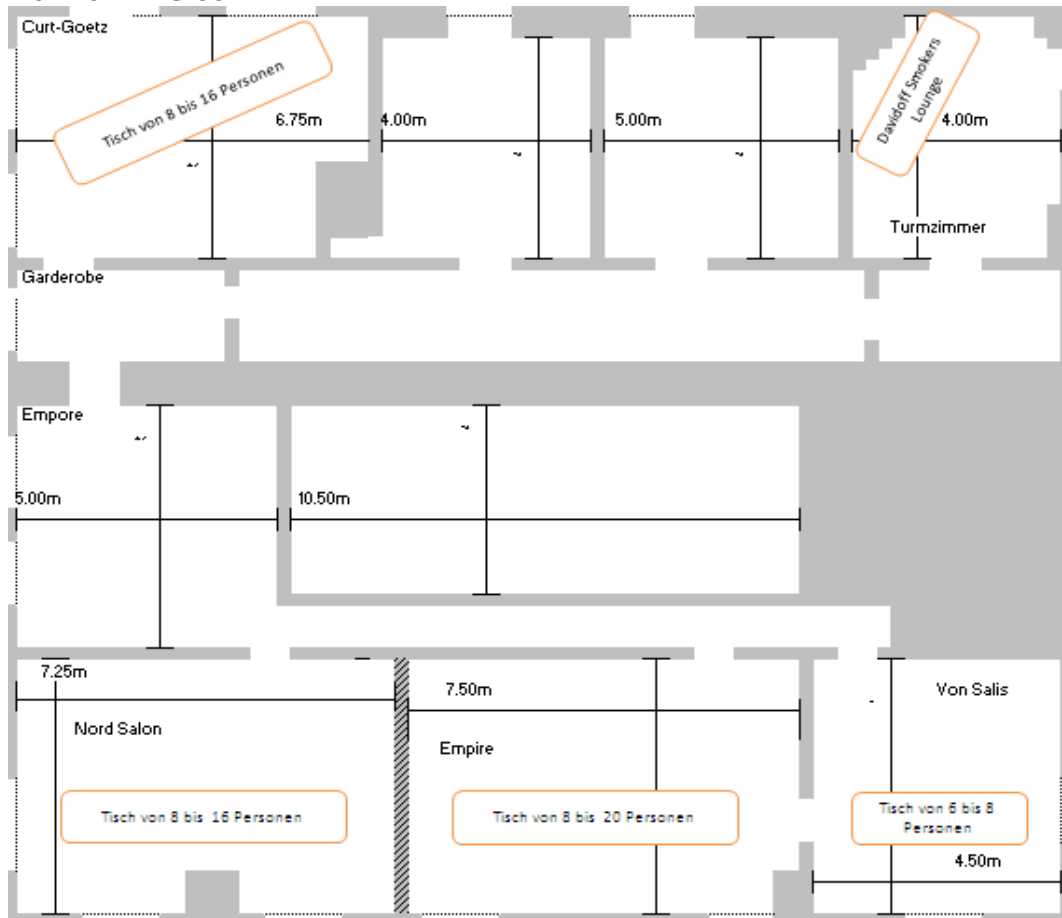
CHF 37.50

## Das Restaurant und die Banketträume

### Plan vom Erdgeschoss



### Plan vom 1. Stock



Für Feiern bis zu 55 Personen reservieren wir für Sie unser französisches Restaurant. Ab 55 Gästen stellen wir Ihnen das komplette Restaurant – die Schloss-Stube und das französische Restaurant - exklusiv (ohne Raummiete) zur Verfügung. So feiern bis zu 100 Gästen.

Die Schlosshalle steht Ihnen ebenfalls für Produktionen oder fürs Tanzen zur Verfügung.

Falls Sie das komplette Restaurant für eine Gruppengrösse unter 55 Personen wünschen, berechnen wir Ihnen eine Raummiete à CHF 1600.00.

Im ersten Stock des Schloss Binningen feiern Sie im kleineren Rahmen:

von Salis-Stube	bis 8 Personen
Empire	bis 20 Personen
Nord-Zimmer	bis 16 Personen
Empire und Nord-Zimmer	bis 40 Personen
Curt Goetz-Zimmer	bis 16 Personen

## Das Hotel im Schlosspark

Das Imhof-Haus aus dem 16. Jahrhundert wurde mit einem Neubau erweitert und im Frühjahr 2008 als Hotel im Schlosspark mit 23 Zimmern eröffnet: Unsere Gäste wählen zwischen historischen oder modernen Doppelzimmern, Zimmern mit Grandlit oder unseren Hochzeits-Suiten im Dachgeschoss mit Schlossblick...

Das Hotel im Schlosspark bietet die ideale Möglichkeit, Ihr Fest ausklingen zu lassen. Und am Morgen erwartet Sie das Frühstück – bei schönem Wetter im Schlosspark.



## Informationen rund um Ihr Fest von der Anfahrt bis zum Schluss

Öffentliche Verkehrsmittel: ab Bahnhof SBB mit der Tram Nummer 10 Richtung Rodersdorf bis Haltestelle „Binningen“ oder mit der Tram Nummer 2 Richtung Binningen bis Endstation „Kronenplatz“

Anreise per Auto: Autobahnausfahrt „City“ Richtung „Zoo“, auf der Baslerstrasse Richtung Binningen. Das Schloss liegt vor Ihnen auf der rechten Seite.

## Tische, Dekoration und Unterhaltung

### Tische

Wir bieten Ihnen runde Tische an:

für 10 Personen mit einem Durchmesser von 170 cm

für 8 Personen mit einem Durchmesser von 160 cm

für 6 Personen mit einem Durchmesser von 155 cm

### Blumen

Eine passende Blumendekoration verschönert die Atmosphäre zusätzlich. Folgende Blumengeschäfte kennen das Schloss Binningen:

Blumen Design, Binningen – 061 423 18 70 [www.blumendesign.ch](http://www.blumendesign.ch)

Blumen Senn, Binningen – 061 421 31 24 [www.blumensenn.ch](http://www.blumensenn.ch)

Bluemelade bim Schloss, Oberwil – 061 401 10 12 [www.bluemeshop.ch](http://www.bluemeshop.ch)

Ambiance Blumen, Basel – 061 331 77 81 [ambiance.blumen@bluewin.ch](mailto:ambiance.blumen@bluewin.ch)

### Kerzen

Gerne zeigen wir Ihnen unsere Möglichkeiten, die Tische mit Kerzen zu schmücken.

### Menukarten

Für Ihren Anlass drucken wir die Menukarten kostenlos (Hochformat, 10.5x21cm). Für Farbdrucke verrechnen wir CHF 1.00/Person.

### Musik

Bei der Vermittlung von Künstlern sind wir Ihnen gerne behilflich. Für eigene musikalische Vorträge steht Ihnen unser Klavier in der Schlosshalle zur Verfügung. Eventuelles Stimmen des Klaviers verrechnen wir Ihnen zu Selbstkosten.

Empfehlen können wir unseren „Haus-DJ“ DJ Heiko

Telefon: 0049 178 837 68 34

E-Mail : [heiko-pommerening@gmx.de](mailto:heiko-pommerening@gmx.de)

### Ansprachen

Ein reibungsloser Ablauf Ihres Bankettes ist uns ein Anliegen. Deshalb bitten wir Sie, die geplanten Ansprachen, Reden und Produktionen rechtzeitig mit uns abzustimmen.

### Feuerwerk

Es besteht ein Feuerwerksverbot auf dem ganzen Schlossareal.

### **Hilfsmittel**

Technische Hilfsmittel wie Hellraumprojektor, Beamer, Leinwand und Flip-Chart stehen Ihnen zur Verfügung (Preise nach Absprache).

### **Entsorgung**

Falls ein Veranstalter zb. Papierwaren oder Kartons in grossen Mengen zurücklässt, verrechnen wir einen Beitrag für die Entsorgung.

## Alles was Sie zur Menuwahl wissen müssen....

### **Menuwahl**

Unsere Menuvorschläge garantieren ein kulinarisches Erlebnis. Selbstverständlich gehen wir auch gerne auf Ihre persönlichen Wünsche ein. Sie können auch die verschiedenen Gerichte nach Ihrem Geschmack tauschen und Ihr eigenes Menu zusammenstellen.

Bitte teilen Sie uns, falls möglich, vorgängig die Anzahl der Vegetarischen Menus sowie Unverträglichkeiten von Esswaren mit.

### **Zapfengeld**

Sollte Ihr Wunschwein nicht auf der Weinkarte stehen, dann lassen Sie es uns wissen und wir bestellen ihn nach Möglichkeit für Sie. Möchten Sie den Wein trotzdem lieber selber mitbringen, verrechnen wir Ihnen ein Zapfengeld.

- CHF 35.00/Flasche für Schaumwein, Wein
- CHF 45.00/Flasche für Bordeaux und Burgunder Weine
- CHF 100.00/Flasche für Digestif

### **Kinder**

Natürlich sind auch Kinder bei uns willkommen. Ein angepasstes Kindermenu bereiten wir gerne für Ihre Kleinen vor.

Gegebenfalls können wir auch einen Hütedienst organisieren.

### **Probeessen**

Ein Probeessen findet während unseren Öffnungszeiten statt und wird normal verrechnet. Beachten Sie aber bitte, dass nicht alle Speisen für 2 Personen hergestellt werden können. Bitte informieren Sie uns frühzeitig über Ihren Wunschtermin.

Weindegustationen finden im Rahmen des Probeessens statt, damit der Wein optimal und passend zum Essen ausgewählt werden kann.

## Location

### **Park**

Der Park gehört der Gemeinde Binningen und ist öffentlich. Es besteht kein Anspruch auf eine exklusive Nutzung. Natürlich organisieren wir bei schöner Witterung gerne den Apéro für Sie draussen. Ab 22 Uhr ist im Park Nachtruhe.

### **Parkieren**

Es steht Ihnen die Tiefgarage zur Verfügung – für CHF 1.50/Stunde können Sie Ihr Auto abstellen. Falls Sie im Hotel im Schlosspark übernachten, verrechnen wir CHF 10.00/Auto.

**Rauchen**

Besuchen Sie unsere Davidoff Lounge im 1. Stock und wählen aus bei einer grosse Auswahl von Zigarren aus aller Welt.

**Saalmiete**

Bei Banketten stehen Ihnen unsere Räumlichkeiten kostenlos zur Verfügung.

**Teilnehmerzahl**

Wir bitten Sie, 48 Stunden vor Ihrem Anlass die definitive Personenzahl bekannt zu geben. Diese Garantiezahl wird verrechnet.

**Reservation**

Gerne beraten wir Sie persönlich. Wir sind Ihnen dankbar, wenn Sie Ihren Besuch anmelden.

**Reservations-Annulationen**

Reservations sind verbindlich. Bei Annulationen von definitiven Reservations gelten unsere Annulationsbedingungen (siehe AGB) bzw. die Zusatzvereinbarung für grössere Bankette.

## Zum Schluss noch dies...

**Verlängerung**

Für die Verlängerung ab Mitternacht verrechnen wir CHF 200.00 pro Stunde.

**Rechnung**

Wir schicken Ihnen gerne eine Rechnung mit Einzahlungsschein nach. Bezahlung der Rechnung vor Ort ist in bar, mit EC-direkt und Postcard. Bei Grossanlässen behalten wir uns vor, eine Anzahlung zu verlangen.

Wir verschicken keine Rechnungen ins Ausland. Die Spesen bei Vorauszahlungen gehen zu Lasten des Veranstalters.



## Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Die Geschäftsbedingungen gelten für Veranstaltungen in den Räumlichkeiten der Schloss Binningen AG (in SB AG genannt), also des Schloss Binningen und das Hotel im Schlosspark sowie für alle damit verbundenen Lieferungen und Leistungen. Sie gelten für sämtliche Räume, Vitrinen, Wände und sonstige Flächen, die die SB AG zur Verfügung stellt.
2. Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig Veranstalter ist, haftet der Auftraggeber gegenüber der SB AG als Solidarschuldner.
3. Für den Fall von Stornierung sind die in der Auftragsbestätigung vereinbarten Kosten für Speisen und Zusatzaufwand/Bereitstellungskosten (Security, Externe Firmen, Dekorationen, Blumen etc. ) trotzdem zu begleichen. Ab dem Zeitpunkt der definitiven Buchung (Erhalt der Bestätigung durch die SB AG) berechnen wir Stornierungskosten nach folgender Formel:

Annulationsfrist            bis 1 Monat vor Anreise/Anlass kostenlos möglich

4 bis 3 Wochen vor Anreise	25%	des	entgangenen	Logement-	und	Speiseumsatzes
3 bis 2 Wochen vor Anreise	50%	des	entgangenen	Logement-	und	Speiseumsatzes
2 bis 1 Wochen vor Anreise	75%	des	entgangenen	Logement-	und	Speiseumsatzes
0 bis 1 Woche vor Anreise	100%	des	entgangenen	Logement-	und	Speiseumsatzes

Individuelle Änderungen bis 48 Stunden vor Anreise/Anlass möglich.

Zur Berechnung des entgangenen Umsatzes gelten unsere Erfahrungswerte.

Bei einer grossen Verringerung der Gästezahl innerhalb des letzten Monats ist es möglich, die ursprünglich vereinbarte Personenzahl zu verrechnen.

Wir behalten uns vor, die Räume entsprechend der Personenzahl zu vergeben.

Um Missverständnissen vorzubeugen, können wir Annulationen nur in schriftlicher Form akzeptieren.

4. Der Auftraggeber verpflichtet sich, der SB AG die garantierte Anzahl Teilnehmer an einer Veranstaltung spätestens 48 Stunden vor dem Termin mitzuteilen. Tatsächliche Abweichungen nach unten können innerhalb dieser Frist nicht mehr berücksichtigt werden. Die Garantie ist Basis der Abrechnung. Überschreitungen der Teilnehmerzahl nach oben gegenüber der garantierten Zahl werden akzeptiert, sofern noch ein reibungsloser Ablauf der Veranstaltung gewährleistet werden kann. Grosse Überschreitungen der Teilnehmerzahl nach oben bedürfen einer vorherigen Abstimmung mit der SB AG. Bei Überschreitung nach oben wird der Abrechnung die tatsächliche Personenzahl zugrunde gelegt.
5. Nach Mitternacht erheben wir einen Nachtzuschlag (Mehraufwand Nachtarbeitszeit MitarbeiterInnen):  
Montag bis Sonntag ab 24.00 Uhr:            pro Stunde            CHF 200.00
6. Der Auftraggeber haftet der SB AG gegenüber für die Bezahlung von zusätzlich bestellten Speisen und Getränken der Veranstaltungsteilnehmer.
7. Bei Veranstaltungen, bei denen die Gäste selber bezahlen, ist der Veranstalter verpflichtet, uns die genaue Personenzahl rechtzeitig mitzuteilen (48 Stunden vor dem Anlass). Sollten weniger Gäste als angemeldet bei uns essen, so wird die Differenz dem Veranstalter in Rechnung gestellt.
8. Für Beschädigung oder Verlust der Einrichtung oder Inventar, welche während der Veranstaltung verursacht werden, haftet der Auftraggeber, ohne dass es eines Nachweises des Verschuldens durch SB AG bedarf. Die Anbringung von Dekorationsmaterial oder von sonstigen Gegenständen ist- ohne die Zustimmung der SB AG – nicht gestattet. Für Verluste oder Beschädigung von eingebrachten Gegenständen bei Veranstaltungen übernimmt die SB AG keine Haftung.
9. Für die Versicherung sowie die Bedienung von mitgebrachten Gegenständen (Technik etc.) ist der Veranstalter verantwortlich.
10. Sollten Störungen oder Defekte an der von der SB AG zur Verfügung gestellten technischen oder sonstigen Einrichtung auftreten, wird die SB AG sofort versuchen, diese zu beheben. Eine Zurückbehaltung oder Minderung der Zahlung kann hieraus nicht abgeleitet werden.
11. Die Rechnungen der SB AG sind innerhalb von 30 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar.
12. Zahlungen in WIR werden nur nach vorheriger Absprache akzeptiert.
13. Im Falle höherer Gewalt behält sich die SB AG das Recht vor, den Auftrag zu stornieren.
14. Die SB AG behält sich vor, eine Vorauszahlung in Rechnung zu stellen. Die Zahlung ist spätestens zwei Wochen vor dem Anlass bzw. nach Vereinbarung zu bezahlen und wird mit der abschliessenden Rechnung nach dem Anlass direkt beglichen. Wir verschicken keine Rechnungen ins Ausland.
15. Für grosse Anlässe gelten spezielle Zahlungs-und Annulationsbedingungen.
16. Erfüllungsort und Gerichtsstand beider Parteien ist Liestal.